4.008 Krupicové halušky
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
maslo	0,10	0,10	0,15	0,15	0,25	0,25	0,35	0,35
ochucovadlo	0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
krupica	0,70	0,70	1,00	1,00	1,30	1,30	2,00	2,00
vajcia	8	0,40	10	0,50	12	0,60	14	0,70
petržlenová vňať čerstvá	0,05	0,03	0,05	0,03	0,10	0,07	0,10	0,07
soľ	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
hmotnosť porcie v g	15		20		25		30	

Receptúra

Výrobný postup

Maslo vymiešame so žĺtkami. Pridáme soľ, ochucovadlo, krupicu, sneh z bielkov a dobre umytú pokrájanú petržlenovú vňať. Z vláčneho cestíčka vykrajujeme lyžičkou halušky alebo ich pretláčame cez sito do vriaceho vývaru. Varíme 10 až 15 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	155	37	1,17	1,3	0,0	5,1	0,0	4,8	0,1	0,024	0,0	0,0	0,7	0,0
B	219	53	1,58	1,9	0,0	7,3	0,0	6,3	0,1	0,032	0,0	0,0	0,8	0,0
C	301	72	2,02	2,8	0,0	9,5	0,0	8,9	0,2	0,050	0,0	0,0	1,7	0,0
D	434	104	2,78	3,8	0,0	14,5	0,0	11,0	0,2	0,058	0,0	0,0	1,7	0,0